

Contexto

O semiárido brasileiro corresponde, oficialmente, a cerca de 70% da área total da Região Nordeste e 18 % de Minas Gerais. Quase metade de sua população encontra-se residindo na zona rural. No estado da Bahia são 265 municípios onde o semiárido apresenta predomínio de solos rasos e com baixa fertilidade natural. A região é marcada pela escassez ou má distribuição das chuvas no espaço e no tempo e pela presença do bioma caatinga, exclusivo do Brasil. O umbu (*Spondias tuberosa*) e o maracujá da caatinga ou maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*) são fruteiras nativas que se destacam nesse bioma.

A agroindustrialização dessas fruteiras é uma alternativa para agregar valor à produção agrícola de modo a contribuir para o aumento da renda e a melhoria da qualidade de vida dos agricultores da região semiárida.



Agroindústria de Alimentos

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**
Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba
CEP 23020-470 - Rio de Janeiro, RJ
Telefone (0xx21) 3622-9600 - Fax (0xx21) 3622-9713
Homepage: www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco

Autores

Virgínia Martins da Matta
Renata Torrezan
Regina Isabel Nogueira
Rodrigo Paranhos Monteiro
Francisco Pinheiro de Araújo
Ana Vania Carvalho
Ana Cecília Poloni Rybka
Daniela de Grandi Castro Freitas de Sá

Parcerias

Embrapa Semiárido
Embrapa Amazônia Oriental
Cooperativa Coopercuc

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Agregação de valor a fruteiras da Caatinga



O Projeto

Com base neste cenário, foi conduzido um projeto de pesquisa, coordenado pela equipe da Embrapa Agroindústria de Alimentos, em parceria com mais três Unidades, Universidades e uma cooperativa de agricultores do semiárido, que teve como objetivo desenvolver produtos processados diferenciados provenientes de sistemas produtivos de fruteiras nativas da caatinga, estabelecendo as condições de manejo agrícola e fortalecendo estratégias de convivência com a seca.

Resultados

Diferentes produtos foram desenvolvidos à base de umbu e maracujá da caatinga. Os produtos foram obtidos a partir de processos tecnológicos já estabelecidos, utilizando equipamentos simples, a fim de fossem passíveis de serem aplicados em pequena escala de produção.

O desenvolvimento dos produtos foi feito após um diagnóstico inicial realizado junto aos associados da cooperativa de agricultores familiares do semiárido, parceira do projeto. Os produtos finais foram validados pelo grupo, que foi capacitado para produzi-los.

Além de serem validados pelos produtores, os diferentes produtos foram submetidos a testes sensoriais de aceitabilidade e os resultados positivos obtidos sugerem que os mesmos apresentam um bom potencial de mercado.

Produtos Desenvolvidos

Fruta laminada mista de umbu e manga ("snack") - barrinha composta de polpas das frutas com baixo percentual de açúcar adicionado



Molhos agrídoces tipo chutney à base de maracujá do mato, com mamão e com manga



Geleia mista de umbu, cajá e mamão de menor valor calórico



Fruta estruturada de umbu - bala de frutas



Barra de cereal sabor umbu